

Brioche rapide à la Crème (sans beurre)

Ingrédients :

- * 20 cl de crème fraîche (possible 5%)
- * 175 g de farine tamisé
- * 30 g de sucre
- * 1 oeuf
- * 1 pincée de sel
- * 1 sachet de levure chimique
- * gros sucre + 1CS de lait



Préparation :

Préchauffez le four à 180°C (th.6) et posez votre moule Savarin (FM 312) sur la plaque perforée.

Dans un cul-de-poule, mélangez la farine et la crème. Incorporez le reste des ingrédients. La pâte est légèrement épaisse et collante.

Versez la pâte dans le moule. Badigeonnez avec un peu de lait à l'aide d'un pinceau et saupoudrez avec le gros sucre.

Enfournez environ 20 minutes.

Source : <http://c-linecuisinepoursesamis.over-blog.com/>